



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Buddha bowl med hoisinstekt sopp, mangosalsa og quinoa

## Quinoa

125 g quinoa

## Mangosalsa

½ stk rødløk  
1 stk rød chili  
1 stk mango  
1 stk tomat  
½ bunt koriander  
½ stk lime

## Marinert rødkål

100 g finsnittet rødkål  
½ stk lime  
🏠 1 ts sukker

## Hoisinstekt sopp

100 g aromasopp  
1 pakke kikerter  
1 pakke  
edamamebønner  
1 pakke hoisinsaus  
🏠 ½ dl vann

## Buddha bowl

1 pakke sesamfrø  
½ bunt koriander  
½ pakke chilimajones

🏠 olje  
🏠 salt  
🏠 pepper

- 1 Quinoa:** Tilbered quinoaen som anvist på pakken.
- 2 Mangosalsa:** Skrell og finhakk rødløken. Skyll, rens og finhakk chilien. Kutt vekk skallet på mangoen, og skyll tomaten. Del mangoen og tomaten i terninger. Skyll, tørk og grovhakk korianderen. Bland sammen løken, chilien, mangoen, tomaten og halvparten av korianderen i en skål, og smak til med saften fra halve limen og litt salt og pepper.
- 3 Marinert rødkål:** Ha rødkålen i en skål, og vend inn saften fra resten av limen og 1 ts sukker.
- 4 Hoisinstekt sopp:** Børst soppen fri for jord, og del den i skiver. Sil og skyll kikertene i kaldt vann. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen i 3–4 minutter, eller til den er gyllen. Ha kikertene og edamamebønnene i pannen, og stek det hele videre i omtrent 2 minutter. Skru varmen ned til middels, og vend inn hoisinsausen og ½ dl vann.
- 5 Buddha bowl:** Fordel quinoaen i to dype skåler. Ha den hoisinstekte soppen, mangosalsaen og rødkålen over quinoaen. Topp med sesamfrøene og resten av korianderen, og server chilimajonesen til retten.

**Tips fra kokken:** Rist gjerne sesamfrøene i en tørr stekepanne til de blir gylne, for ekstra smak.